



NOBLE SEMILLÓN 2015 - BOTRYTIS SELECTION

VITICULTURA

Vinhedo: Proveniente de nossos vinhedos localizados na Fazenda San Carlos, nos arredores de Cunaco, Vale de Colchagua. Os quartéis foram plantados há mais de 100 anos.

Solo: De origem aluvial e textura areno-argilosa. O solo é profundo, extraordinariamente poroso e possui a capacidade de administrar muito bem o fornecimento de água para a planta durante o ano.

Clima: A temporada 2014 - 2015 iniciou com geadas intensas, as quais, diferentemente da temporada anterior, afetaram principalmente as zonas de cordilheira e não a área entre cordilheiras. Embora a brotação iniciou entre 1 a 2 semanas mais cedo, posteriormente o crescimento dos brotos foi mais lento, devido às baixas temperaturas observadas até final de novembro. Em seguida o clima se tornou mais quente, sendo observados meses de janeiro, fevereiro, março e abril com altas temperaturas durante o dia, porém noites bastante frescas. O anterior nos levou a antecipar a colheita tanto de brancos quanto de tintos, na busca de vinhos com maior frescor e frutuosidade.

Manejo do vinhedo: A plantação apresenta uma densidade de 2.900 plantas/hectare, com uma condução em espaldeira baixa e poda em vara de produção (cargador) ou Guyot duplo. Despontas de brotos na primavera e começo do verão; desfolha manual no princípio de março para aumentar a exposição das uvas.

VINIFICAÇÃO

Variedade: 96% Sémillon, 4% Viognier.

Colheita: As uvas foram colhidas manualmente nos dias 4 e 8 de junho, 34,8° Brix e uma porcentagem de Botrytis superior a 96%.

Técnicas de vinificação: A uva foi prensada diretamente e o mosto foi decantado por 48 horas prévias à fermentação, realizada com leveduras selecionadas especificamente para este tipo de vinho, em tanques de aço inoxidável. Após a fermentação o vinho permaneceu em barris de carvalho usados (para entregar apenas evolução e não madeira), antes de ser estabilizado, filtrado e engarrafado.

Carvalho: 12 meses em barris de carvalho francês de vários usos.

ANÁLISES DE LABORATÓRIO

Álcool 12,5% vol.;

pH: 3,22;

Acidez Total: 6,43 g/L;

Açúcar Residual: 123 g/L;

Acidez Volátil: 0.84 g/L

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Este interessante Sémillon de colheita tardia apresenta uma intensa cor amarela. No nariz é muito complexo e expressivo com notas que lembram mel, caroços, flores e sutis notas cítricas. Em boca é untuoso, delicado, complexo, expressivo, com uma acidez que lhe confere equilíbrio e harmonia muito agradáveis.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber agora ou guardar por 6 anos.